

INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: massa congelada para o preparo de sonho redondo

Classificação: 4200098 – mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo (RDC nº 27, 2010)

Público alvo: venda exclusiva para pessoa jurídica, com processamento prévio à oferta ao consumidor

Código Hiperpan: 391

Código de barras: 7898969893039

Peso do pacote: 3,200 kg

CARACTERIZAÇÃO

Sensorial: exterior de coloração dourada a marrom clara, interior de cor branca a creme. Casca e miolo com textura macia. Olor característico, de pão doce com especiarias. Sabor doce, característico.



Microbiológica: IN nº 161, 2022 – Item 19c

Micro-organismo	Limite de aceitação
salmonella	ausência em 25 g
bacillus cereus presumido	10^2 UFC/g
estafilococos coagulase positiva	5×10^2 UFC/g
escherichia coli	5×10^1 UFC/g

Elaboração: Guilherme Marcelino Auxiliar de Qualidade	Análise crítica: Aline Agosti Coordenadora de Qualidade	Aprovação: Adilson Cardoso Diretor
--	--	---------------------------------------

Matérias estranhas: RCD nº 623, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
fragmentos de insetos	225 em 225 g
cinzas insolúveis em ácido	1,5 %
ácidos mortos	5 fragmentos na alíquota

Contaminantes: IN nº 160, 2022

Avaliação	Limite de aceitação
desoxinivalenol – DON	1000 µg / kg
zearalenona	100 µg / kg

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina [*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Agrobacterium tumefaciens*], mistura de ovos desidratada, leite em pó integral, sal, canela em pó, fécula de mandioca, fermento biológico, emulsificante polisorbato 20 (INS 432), espessante carbaximetilcelulose sódica (INS 456), antioxidante ácido ascórbico (INS 300) e agente de tratamento de farinha fosfato monoácido (INS 341 [i]).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, OVOS E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 36			
Porção: 40 g (3/5 unidade)			
	100 g	40 g	%VDR*
Valor energético (kcal)	355	142	8
Carboidratos (g)	47	19	6
Açúcares totais (g)	8,7	3,5	
Açúcares adicionados (g)	8,1	3,3	7
Proteínas (g)	8,1	3,3	6
Gorduras totais (g)	3,8	1,5	3
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,6	2
Sódio (mg)	233	93	9
*Porcentagem de valores diários baseados em 2000 kcal			



FICHA TÉCNICA: SONHO REDONDO

Data elab.: 23/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 03

Pág.: 3 de 8

Porção calculada conforme anexo V da IN nº 75, 2022, Grupo I: pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães

Rotulagem nutricional frontal: não possui

Modo de preparo: Distribuir as unidades do produto em uma assadeira untada. Descongelar por 40min em armário aberto. Deixar o produto crescer em armário fechado (4h a 6h) ou climática fechada (2h). Assar o produto a 150 °C por 15min em forno pré-aquecido. Retirar do forno quando o produto estiver dourado. O produto também pode ser frito; para isso, fritar a 150 °C em fritadeira pré-aquecida (após dourar o primeiro lado, virar o produto para virar por completo), pelo tempo necessário para a obtenção de uma massa dourada. Escorrer o óleo e servir. Modo de preparo realizado considerando temperatura ambiente entre 26 °C e 28 °C.

Sugestão de apresentação: rechear com diversos sabores (doce de leite, brigadeiro, etc.). Adicionar cobertura sobre o sonho e decorar com confetes e etc.

Peso unitário do produto:

	Alvo	Mínimo	Máximo
Produto	65 g	65 g	70 g

Peso unitário aproximado após o preparo: 62 g

Tamanho do produto cru: 5,5 cm a 6,5 cm

ARMAZENAMENTO

Conservação: manter congelado a -12 °C ou mais frio. Uma vez descongelado, não congelar novamente. O prazo de validade deste alimento será comprometido, caso não sejam respeitadas as condições de conservação.

Validade embalagem selada: 6 meses a partir da data de fabricação

Validade embalagem aberta: 45 dias, dentro da própria embalagem, devidamente vedada, dentro do prazo de validade e desde que o alimento não tenha sofrido descongelamento

Validade produto pronto embalado: 2 dias após o preparo, desde que embalado no mesmo dia de produção. O recheio aplicado no sonho pode reduzir a validade do produto pronto

EMBALAGEM

Embalagem primária: bobina impressa PE80 70 µm

Elaboração: Guilherme Marcelino	Análise crítica: Aline Agosti	Aprovação: Adilson Cardoso
Auxiliar de Qualidade	Coordenadora de Qualidade	Diretor



FICHA TÉCNICA: SONHO REDONDO

Data elab.: 23/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 03

Pág.: 4 de 8

Embalagem secundária: caixa plástica retornável contendo 8 unidades de 3,2 kg cada, total de 25,6 kg

Paletização:

Lastró – 5 caixas plásticas

Altura – variável, conforme pedido

Peso – variável, conforme pedido

PRODUÇÃO

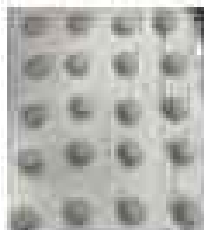
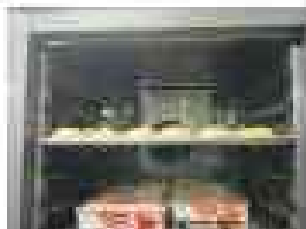
Fabricado em: Hiperpar Indústria e Comércio de Alimentos Congelados Ltda. CNPJ: 10.213.780/0001-01. I.E.: 057/0270375. Endereço: Rua Ayrina Francisco de Medeiros, 600 - Distrito Industrial – Gravataí/RS – Brasil. CEP: 94045-410. Indústria Brasileira.

Elaboração: Guilherme Marcelino
Auxiliar de Qualidade

Análise crítica: Aline Agostini
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor

COMO FAZER O SONHO PERFEITO: GUIA PASSO A PASSO

ETAPA	MÉTODO	IMAGEM
Armazenamento	Manterha o controle de lotes organizando os produtos na freezer pelo sistema FVPS: o primeiro que vence é o primeiro que sai	
Acondicionamento	Coloque os sonhos em uma forma untada para pães. Coloque 4 unidades por linha e 5 unidades por coluna, totalizando 20 sonhos por forma	
Descongelamento	Acondicione os pães em armário aberto para descongelamento por 40 minutos	
Fermentação	Armário: 4 a 6 horas em crescimento natural Climática: 2 horas a 26 °C	
Fritura	Aqueça o óleo a 150 °C e coloque o produto para fritura por cerca de 2 minutos. Após, vire os sonhos e frite a segunda lado por cerca de 2 minutos. Com o auxílio de uma escumadeira, retire o produto da fritadeira quando estiver dourada e coloque sobre papel absorvente	
Decoração	Enrole cada sonho na açúcar cristal (sem excesso). Faça um corte profundo na meio do produto e aplique o recheio de sua preferência com a auxílio de uma manga e bico para confeitar	



FICHA TÉCNICA: SONHO REDONDO

Data elab.: 23/08/2024

Data rev.: 27/08/2025

Nº rev.: 03

Pág.: 6 de 6

CONTROLE DE REVISÃO

Nº	Data	Descrição	Responsável
00	23/08/2024	Lançamento do documento	Guilherme M.
01	15/01/2025	Ajuste na tabela de informação nutricional	Bruna V
02	07/08/2025	Ajuste na validade do produto pronto embalado e no modo de preparo	Bruna V
03	27/08/2025	Adicionado a tabela – Como fazer o sonho perfeito: guia passo a passo, inserido o tamanho do produto cru, ajustado a forma de apresentação do peso do produto e as informações nutricionais	Bruna V

Elaboração: Guilherme Marcelino
Auxiliar de Qualidade

Análise crítica: Aline Agostini
Coordenadora de Qualidade

Aprovação: Adilson Cardoso
Diretor